چھوہارے کی کھیر

اجزاء:

دودھ - 1 لیٹر

چینی -50گرام

مکئی کا آٹا - تین چمچ

کیوڑہ -چند قطرے

چھوہارے - ڈھائی سو گرام

کھویا -125 گرام

سبز الائچی - چھ عدد

ترکیب:

چھوہارے دھو کر صاف کر لیں اور ابال کر گھٹلیاں نکال لیں پھر تمام چھوہارے گرائنڈر سے پیس کر گرم دودھ میں ڈال دیں اور اچھی طرح ابال کر چھلنی سے چھان لیں۔ چھنے ہوئے دودھ کو چولہے پر رکھ کر اس میں مکئی کا آٹا شامل کریں اور ہلکی آنچ پر پانچ منٹ کے لیے پکائیں ۔ اس کے بعد کھویا مسل کر آمیزے میں شامل کر دیں۔ دومنٹ بعد سبز الائچی کے پسے ہوئے دانے اور چینی ڈال کر ہلائیں۔ چند منٹ پکانے کے بعد

کیوڑہ چھڑک دیں اور پھر تھوڑی دیر بعد چولہے سے اتارلیں۔
چھوہارے کی گرماگرم غذائیت اور لذت سے بھرپور کھیر تیار
ہے۔

0307-8162003